

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Керчи
Республики Крым «Детский сад комбинированного вида №6 «Радуга»**

ПРИКАЗ

28.08.2023г.

г. Керчь

№ 208

Об организации питания в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023/2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Примерным 10-дневным рационом питания (меню) для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в образовательном учреждении, реализующем общеобразовательные программы дошкольного образования, с пребыванием детей 10,5 часов, согласно введенным в действие Приказом №202 от 28.08.2023 года.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего ДОУ и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания в ДОУ на заведующего производством Титоренко Наталью Васильевну.

3. Ответственному за организацию питания детей Титоренко Н.В.:

3.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, на основании утвержденного примерного меню, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В конце меню-требования ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.2. Утвердить график закладки продуктов в котел.

3.3. Утвердить график режима питания детей

завтрак: 8.30 – 9.00;

второй завтрак: 10.30 – 11.00;

обед: 12.00 – 13.00;

полдник: 15.30 – 16.00.

3.4. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

завтрак 8.00 – 8.50;

второй завтрак 10.00-10.25

обед 11.30 – 12.35;

3.5 Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний рук, инфекционных заболеваний, катаральными явлениями верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал (приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

4. Сотрудникам пищеблока: поварам, кладовщику и ответственному лицу за организацию питания работать по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5. Кладовщику Сарачан С.А.:

5.1. Контролировать своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов.

5.2. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (Заведующий производством, старшая медсестра, заместителя заведующего по АХР, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.3. Получение и хранение продуктов в кладовой, производит с соблюдением товарного соседства.

5.4. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеража сырой продукции поступающей на пищеблок».

5.5. Выдачу продуктов из продуктовой кладовой на пищеблок, повару Василец О.В., производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, под роспись (повар).

6. Сотрудникам пищеблока:

6.1. Строго соблюдать правила личной гигиены.

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.2. Производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.3. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 – +6° С повара Федосову А.Ю.

7. Возложить ответственность за бесперебойную работу холодильного и другого технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами на заместителя заведующего по АХР Тарабун И.Е.

8. Заместителю заведующего по безопасности Проц И.Ю.:

8.1. Строго осуществлять контроль по выполнению правил:

- охраны труда, при эксплуатации электроприборов;
- инструкций по пожарной безопасности;
- инструкций по организации детского питания в ДОУ;
- инструкций по использованию огнетушителя;
- наличие диэлектрические коврики около каждого прибора.

8.2. Контролировать укомплектованность аптечки первой медицинской помощи.

9. Воспитателям и помощникам воспитателя строго соблюдать правила организации питания детей на группе.

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего производством Титоренко Н.В.

11. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:

Титоренко Н.В. *[подпись]*
Тарабун И.В. *[подпись]*
Афанасий И.Ю. *[подпись]*
Саматан С.А. *[подпись]*



О.В. Ворон